FOOD SLICER

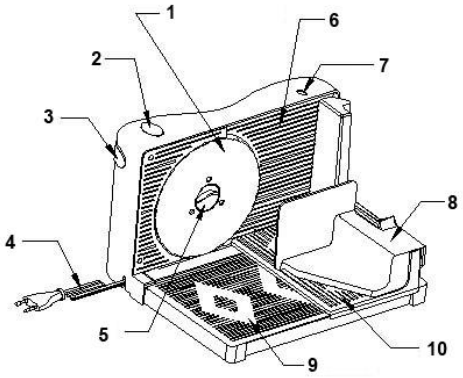
Model: IFS-300

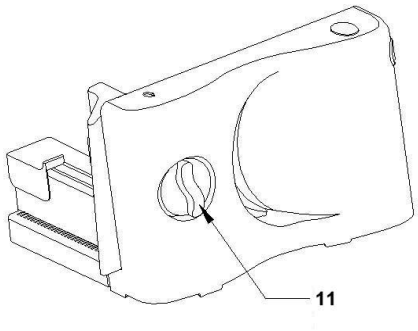
Instruction Manual

220-240V~50Hz, 100W

KNOW YOUR FOOD SLICER

Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham、sausage、cheese、vegetables、etc.





1）Serrated Blade
2）Safety Button
3）On/Off Button
4）Power Cord
5）Blade Lock
6）Thickness Guide
7）Thickness Direction
8）Piece Holder
9）Platform
10）Sliding Feed Table
11）Thickness adjusting knob

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed、including the following:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. always use completely assembled slicer with food carriage and food pusher.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the place of purchase for a replacement.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid to a hazard.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not operate the machine more than 10 minutes. The motor may be overheat. Turn off switch & let it rest for at least 30 minutes to cool down the motor.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Blade is sharp. Hold only by blade lock. Handle carefully when cleaning.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food."
15. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PREPARING TO SLICE

1. Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot, Position slicer on a clean, dry and smooth surface. Fold down platform, remove food collection tray from its storage position and put it under the blade at the back to the food slicer.
2. Place food carriage on platform. The ridge on bottom of food carriage should fit into slot of platform properly. Move food carriage back and forth a few times to ensure movement.
3. Place food pusher on back of food carriage.
4. Select the required slice thickness by turning thickness adjusting knob clockwise for thicker slices and counter- clockwise for thinner slices.(fig. 1)

OPERATION

CAUTION:ALWAYS USE FOOD CARRIAGE AND FOOD PUSHER

1. Plug into 220-240 volt AC outlet.
2. Place food to be sliced on food carriage and press it against thickness guide. Then pull food carriage toward you by left hand.(fig. 2)

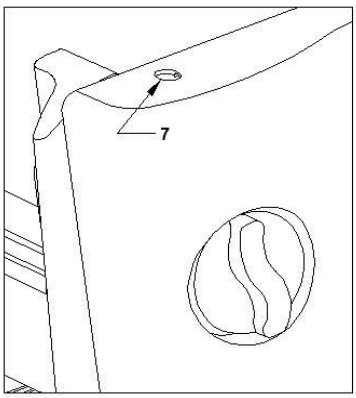


fig.1

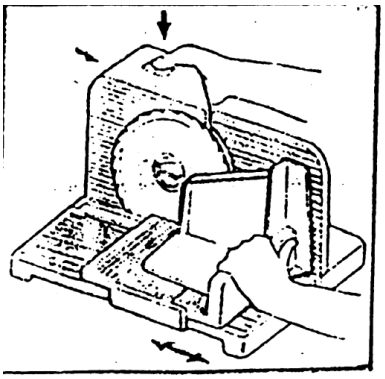


fig.2

3. In order to start the appliance press safety button by right hand thumb and ON/OFF-button by index finger and keep both depressed.
4. When blade is rotating; keep thumb protected behind thumb guard when hold food pusher. Slice food carriage forward toward blade. Move tray back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slices.
5. When finished slicing , unplug unit. For safety and blade protection when storing, turn thinness adjusting knob to align thickness guide with blade.

CLEANING

UNPLUG SLICER FROM OUTLET

All slicing parts remove for thorough cleaning. Wash with a soft cloth sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.

- Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer. Do not wash any part of slicer in dishwasher.
- Motor is concealed in housing. Newer submerge in water.
- Motor never needs oiling.
- For easier cleaning, remove all parts in order shown. Wash as directed. Replace in reverse sequence.

FOOD CARRIAGE: Slide food pusher off and lift food carriage from platform.

PLATFORM : Fold up platform. Push the hinge handle to left and pull out the platform from base.

STAINLESS BLADE : Unplug slicer. Turn blade lock counter clockwise and lift out carefully. To replace. Align both tabs of blade lock with slots of motor housing and turn clockwise to secure.
Be sure gears engage. (fig. 3)

Note: Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.

NON-SLIP FEET : Clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or window cleaner.

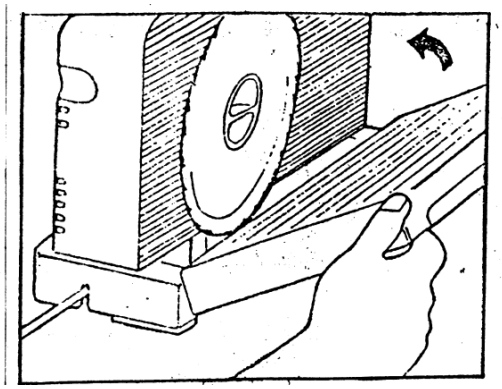


Fig.3

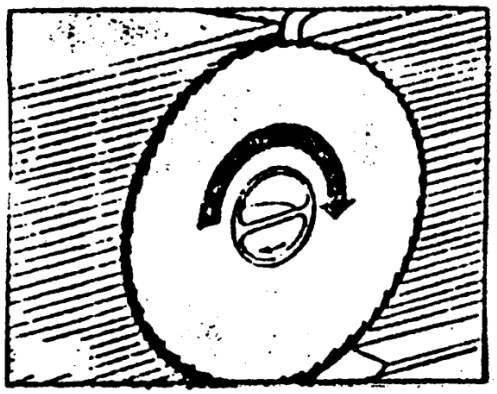


fig.4

STORAGE

1. Align thickness guide with blade.
2. Fold up platform . Wrap cord in storage area on bottom of slicer. (fig. 4)

USE YOUR FOOD SLICER
FOR BEST RESULT

- To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.
- Meats should be boneless. Fruits should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture - like fish and thin steaks - are often difficult to slice. Partially freeze before slicing.
- At canning time, use the slicer to quickly cut cucumbers and onions for attractive pickles… apples for pies… vegetables for the freezer.

HOT ROASTS: Beef、Pork、Lamb、Turkey、Ham

When slicing warm boneless roasts, remove from over and let set 15 to 20 minutes before slicing. They will retain more natural juices and slice evenly without crumbling. Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.

Extra-Thin Sliced Corned Beef or Fresh Beef Brisket

Chill cooked brisket over night in cooking liquid. Before slicing , drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well-chilled brisket to desired thickness. To serve hot , place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat drippings. Heat in 300℉ oven for 30 minutes.

Cheese

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, allow cheese to reach room temperature – this enhances the natural flavor.

Cold Cuts

Cold cuts keep longer and retain flavour if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

Vegetables and Fruits

Your slicer is “made to order” for slicing many vegetables and fruits including potatoes、tomatoes、carrots、cabbage (for slaw)、eggplant、squash and zucchini. Potatoes may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

Breads、Cakes and Cookies

Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin slices for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies, chill dough in refrigerator and slice as desired.

GUARANTEE

Not covered by this guarantee: damage arising from improper use (operation with incorrect current/voltage, plugging it into unsuitable power point, breakage), normal wear and defects, which have a negligible effect on the value or operation of the appliance.

The guarantee becomes void, if repairs are undertaken by unauthorized persons and of original parts are not used.

Technical data

Operating voltage: 220-240V~50Hz

Power consumption: 100Watt

If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that: Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

SNIJMACHINE

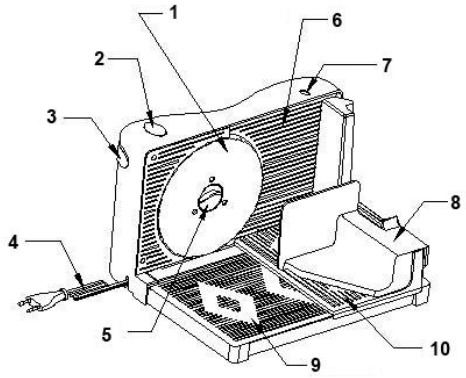
Model：IFS-300

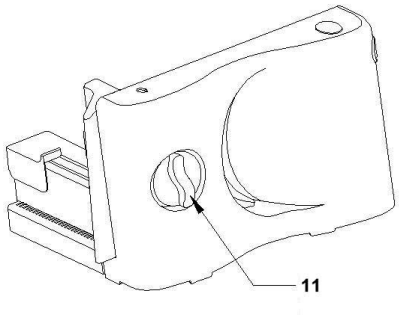
Handleiding

220-240V~50Hz, 100W

KEN UW SNIJMACHINE

Uw snijmachine is geschikt voor het snijden van brood, alle soorten ham, worst, kaas, groenten, etc.





1）Gekarteld blad
2）Veiligheidsknop
3）Aan/uit-knop
4）Netsnoer
5）Bladvergrendeling
6）Diktemeter
7）Richting dikte
8）Voedselhouder
9）Platform
10）Glijdend invoerblad
11）Instelknop voor de dikte

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd elementaire voorzorgsmaatregelen gevolgd te worden, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Houd nauw toezicht als het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
3. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het bevestigen of verwijderen van onderdelen en vóór het schoonmaken.
4. Voorkom contact met bewegende onderdelen. Nooit voedsel met de hand in het apparaat duwen. Gebruik altijd de compleet gemonteerde snijmachine met voedselhouder en het glijdende invoerblad.
5. Om tegen het risico van elektrische schok te beschermen, plaats de voeding niet in water of andere vloeistoffen.
6. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd of nadat het apparaat storing heeft gehad, of is gevallen of beschadigd op enige manier. Breng het apparaat terug naar de plaats van aanschaf voor vervanging.
7. Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, een vertegenwoordiger of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
8. Het gebruik van koppelstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant kunnen brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik de machine niet langer dan 10 minuten. De motor kan oververhitten. Zet het apparaat uit en laat het voor ten minste 30 minuten rusten, zodat de motor kan afkoelen.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of toonbank hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
12. Het blad is scherp. Alleen vasthouden aan de bladvergrendeling. Wees voorzichtig tijdens het reinigen.
13. Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde gebruik.
14. Dit apparaat moet worden gebruikt met het glijdende invoerblad en de voedselhouder op zijn plaatst, tenzij dit niet mogelijk is door de grootte of de vorm van het voedsel."

15. Zet het apparaat uit voor het veranderen van accessoires of het benaderen van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
16. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
17. Houd toezicht op kinderen zodat ze niet spelen met het apparaat.

VOORBEREIDEN OP HET SNIJDEN

1. Haal het snoer van de onderkant van de snijmachine, en schuif het in de gleuf. Plaats de snijmachine op een schoon, droog en glad oppervlak. Klap het platform neer, verwijder de voedselverzamelplaat van de opslagpositie en plaats het onder het blad aan de achterkant van de snijmachine.
2. Plaats de voedselhouder op het platform. De rand aan de onderkant van de voedselhouder moet goed in de gleuf van het platform passen. Verplaats de voedselhouden een paar keer op en neer om te verzekeren dat deze makkelijk kan bewegen.
3. Plaats de druk-handgreep op de achterkant van de voedselhouder.
4. Selecteer de gewenste plakdikte door de instelknop voor de dikte met de klok mee te draaien voor dikkere plakjes en tegen de klok in voor dunnere plakjes.(fig. 1)

BEDIENING

LET OP:GEBRUIK ALTIJD DE VOEDSELHOUDER EN DE DRUK-HANDGREEP

1. Steek de stekker in een 220-240 volt stopcontact.
2. Plaats het te snijden voedsel op de voedselhouder en druk het tegen de diktemeter. Trek vervolgens de voedselhouder naar u toe met de linkerhand.(fig. 2)

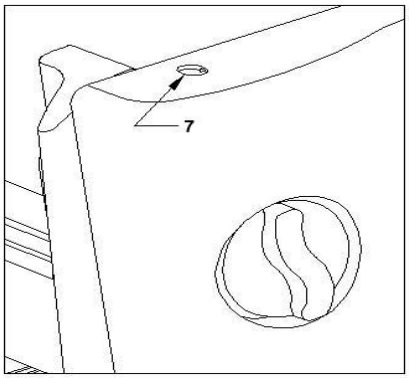


fig.1

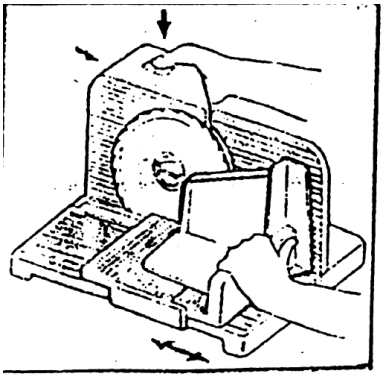


fig.2

3. Druk om het apparaat te starten op de veiligheidsknop met de duim van de rechterhand en op de AAN/UIT-knop met de wijsvinger en houd beide knoppen ingedrukt.
4. Als het blad draait, houd uw duim bij het vasthouden van de druk-handgreep beschermd achter de handgreep. Schuif de voedselhouder naar voren in de richting van het blad. Beweeg de lade gestaag heen en weer. Houd het voedsel zacht tegen de diktemeter aangedrukt voor plakjes van gelijke grootte.
5. Als u klaar bent met snijden, haal de stekker uit het stopcontact. Voor veiligheid en bescherming van het blad bij het opbergen, draai aan de instelknop voor de dikte om de diktemeter in lijn te brengen met het blad.

REINIGEN

HAAL DE STEKKER VAN DE SNIJMACHINE UIT HET STOPCONTACT

Alle snijonderdelen verwijderen voor grondig reinigen. Was ze met een zachte spons en een mild sopje of een spray-reiniger. Spoelen en drogen.

- Gebruik nooit staalwol of schuurmiddelen op enig deel van de snijmachine. Was de onderdelen van de snijmachine niet in de vaatwasmachine.
- De motor is verborgen in de behuizing. Nooit onderdompelen in water.
- De motor hoeft nooit geolied te worden.
- Om het reinigen te vereenvoudigen, verwijder alle onderdelen in de getoonde volgorde. Was zoals aangegeven. Terugplaatsen in omgekeerde volgorde.

VOEDSELHOUDER : Schuif de hand-drukgreep er vanaf en til de voedselhouder van het platform.
PLATFORM : Vouw het platform op. Druk de scharnierhendel naar de linkerkant en trek het platform van de basis.
ROESTVRIJ BLAD : Haal de stekker uit het stopcontact. Draai de bladvergrendeling tegen de klok in en til het blad er voorzichtig uit. Om terug te plaatsen. Lijn beide lipjes van de bladvergrendeling met de gleuven van de motorbehuizing en draai met de klok mee om vast te zetten.
Zorg ervoor dat de tandwielen inschakelen. (fig. 3)
Opmerking: Lijn de diktemeter altijd uit met het blad voor veiligheid en bescherming van het blad tijdens opslag.
ANTISLIP VOETJES : Reinig met reinigingsmiddel dat vet verwijdert, zoals alcohol of glazenwasser.

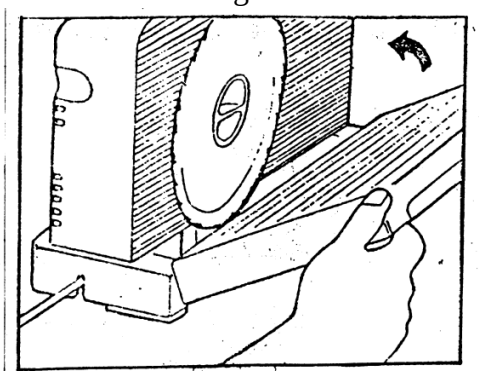


Fig.3

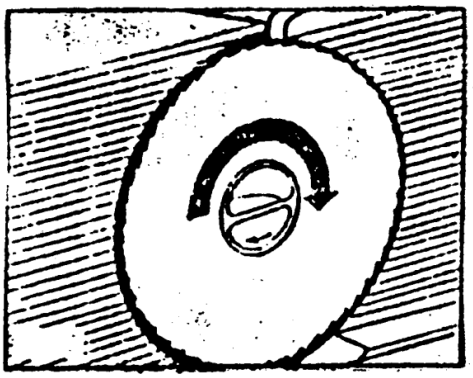


fig.4

OPBERGEN

1. Lijn diktemeter uit met blad.
2. Vouw het platform op. Wikkel het snoer in het opslaggebied op de onderkant van de snijmachine. (fig. 4)

UW SNIJMACHINE GEBRUIKEN
VOOR DE BESTE RESULTATEN

- Om vlees flinterdun te snijden, grondig koelen voor het snijden.
- Zorg dat er geen botten in het vlees zitten en geen zaden in fruit zitten.
- Voedsel met een onregelmatige structuur – zoals vis en dunne steaks- zijn vaak moeilijk te snijden. Gedeeltelijk bevriezen voor het snijden.
- Tijdens de opslag van voedsel, gebruik de snijmachine om snel komkommers en uien te snijden voor aantrekkelijke augurken … appels voor taarten… groenten voor de vriezer.

HETE BRAADSTUKKEN: Rundvlees、varkensvlees、lamsvlees、kalkoen、ham

Bij het snijden van warm gebraad zonder been, verwijder het uit de oven en laat het 15 tot 20 minuten staan voor het snijden. Ze zullen meer natuurlijke sappen behouden en gelijkmatig snijden zonder af te brokkelen. Snijd het gebraad, indien nodig, om op de voedsellade te passen. Als het gebraad is gebonden, zet de motor uit en verwijder de touwtjes een voor een als ze in de buurt van het blad komen.

Extra dun gesneden cornedbeef of vers rund-borststuk

Laat gekookte borst ‘s nachts in kookvocht afkoelen. Voor het snijden, voer de vleessaus van de borst af en bewaar deze. Dep droog met keukenpapier. Verwijder overtollig vet. Snijd goed gekoelde borst op de gewenste dikte. Om warm op te dienen, plaats de plakjes op een hittebestendige schaal en bevochtig met een kleine hoeveelheid van de bewaarde vleessaus. Voor 30 minuten in de oven verwarmen op 150 graden Celsius.

Kaas

Grondig koelen voor het snijden. Bedekken met folie om vochtig te houden. Laat de kaas op kamertemperatuur komen voor het opdienen– dit versterkt de natuurlijke smaak.

Vleeswaren

Vleeswaren kunnen langer worden bewaard en behouden hun smaak als ze worden gesneden. Voor de beste resultaten, eerst koelen. Verwijder plastic of harde verpakking voor het snijden. Gebruik een constante, zachte druk voor plakjes van gelijke grootte.

Groenten en fruit

Uw snijmachine is perfect voor het snijden van vele groenten en fruit, waaronder aardappelen, tomaten, wortelen, kool (voor koolsalade)、aubergine、pompoen en courgette. Aardappelen kunnen dik worden gesneden voor stoofschotels of dun voor chips. Verse ananas kan ook netjes worden gesneden. Snij de bovenkant eraf en snij naar wens.

Brood, cake en koekjes

Vers gebakken brood moet worden gekoeld voor het snijden. Gebruik brood date en dag oud of iets ouder is voor extra dunne sneetjes voor het roosteren. Uw snijmachine is ideaal met alle soorten van feestbroden, cake en fruitcake. Voor wafelachtige koekjes, laat deeg afkoelen in de koelkast en snij het naar wens.

Garantie

Niet gedekt door garantie: schade als gevolg van onjuist gebruik (bediening met verkeerde stroom/spanning, stekker in ongeschikt stopcontact, breuk), normale slijtage en defecten, die een verwaarloosbaar effect op de waarde of werking van het apparaat hebben.

De garantie vervalt, indien reparaties worden uitgevoerd door onbevoegden of als er geen originele onderdelen worden gebruikt.

Technische gegevens

Spanning: 220-240V~50Hz

Stroomverbruik: 100Watt

Indien u zich op enig moment in de toekomst wenst te ontdoen van dit product, houd er dan rekening mee dat: afgedankte elektrische producten dienen niet verwijderd te worden met huishoudelijk afval. Recycle waar mogelijk. Neem contact op met uw gemeente of winkelier voor recycling advies. (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten, AEEA)

TRANCHEUSE

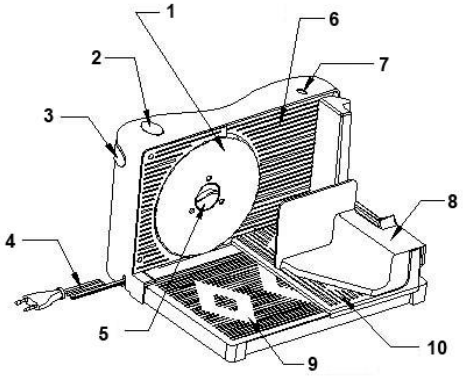
Modèle：IFS-300

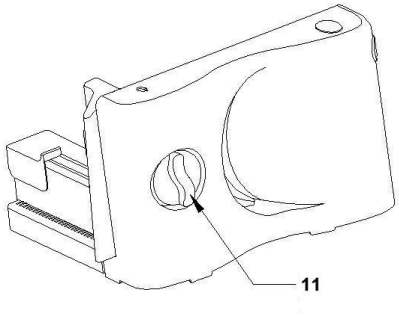
Manuel d’instruction

220-240V~50Hz, 100W

DÉCOUVREZ VOTRE TRANCHEUSE

Votre trancheuse vous permet de couper du pain, toutes sortes de jambon, du saucisson, du fromage, des légumes, etc.





1）Lame dentelée
2）Bouton de sécurité
3）Bouton marche/arrêt
4）Cordon d’alimentation
5）Verrou de lame
6）Guide de l’épaisseur
7）Direction de l’épaisseur
8）Porte-pièce
9）Plateforme
10）Tablette coulissante
11）Molette de réglage de l’épaisseur

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent systématiquement être suivies, parmi lesquelles :

1. Lire toutes les instructions.
2. Une surveillance proche est nécessaire lorsque l’appareil est utilisé par des enfants.
3. Débranchez du secteur lorsque vous n’utilisez pas l’appareil, avant d’assembler ou de désassembler des éléments, et avant de nettoyer.
4. Éviter le contact avec les éléments amovibles. Ne coupez jamais de la nourriture à la main. Utilisez toujours la trancheuse complètement assemblée avec le support de nourriture et le poussoir.
5. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne plongez pas l’unité d’alimentation dans l’eau ou tout autre liquide. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne plongez pas l’unité d’alimentation dans l’eau ou tout autre liquide.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement, une chute ou un dégât quelconque de l’appareil.
7. Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou un technicien qualifié, afin d’éviter tout risque inutile.
8. L’utilisation d'accessoires auxiliaires non recommandés ou vendu par le fabricant de l'appareil peut être la cause d'incendie, de choc électrique ou de blessures physiques.
9. N’utilisez pas la machine pendant plus de 10 minutes. Le moteur peut surchauffer. Éteignez l’interrupteur et laissez-la reposer pendant au moins 30 minutes pour faire refroidir le moteur.
10. N’utilisez pas cet appareil à extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre sur le coin d'une table ou d'un comptoir, ne touchez pas les surfaces brulantes.
12. La lame est acérée. Ne tenez qu’avec le dispositif de sécurité de lame. Manipulez avec précaution lors du nettoyage.
13. N’utilisez pas l’appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

14. Cet appareil doit être utilisé avec la tablette coulissante et le porte-pièce en position à moins que ce ne soit pas possible du fait de la taille ou de la forme de la pièce de nourriture.
15. Éteignez l'appareil avant de changer des accessoires ou d'approcher des éléments mobile durant l'utilisation.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
17. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PRÉPARER LA DÉCOUPE

1. Déroulez le cordon à l'arrière de la trancheuse, et glissez la prise dans la fente, positionnez la trancheuse sur une surface sèche et lisse. Pliez la plateforme, enlevez le bac de réception de la nourriture de sa position de rangement et mettez-la sous la lame à l'arrière de la trancheuse.
2. Placez le support de nourriture sur la plateforme. Les stries sur le dessus du support doivent rentrer correctement dans les encoches de la plateforme. Faites quelques mouvements du support en avant et en arrière pour vous assurer du mouvement.
3. Placez le poussoir à l'arrière du support de nourriture.
4. Sélectionnez l'épaisseur des tranches en tournant la molette de réglage de largeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter l'épaisseur et dans le sens inverse pour la diminuer.

UTILISATION

ATTENTION : UTILISEZ TOUJOURS LE SUPPORT ET LE POUSSOIR

1. Branchez sur une prise secteur 220-240 volts.
2. Placez la nourriture à trancher sur le support et appuyez-le contre le guide d'épaisseur. Puis, tirez le support vers vous avec la main gauche. (Figure 2)

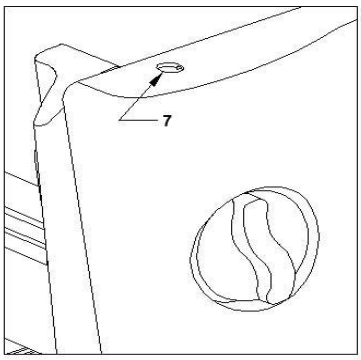


fig.1

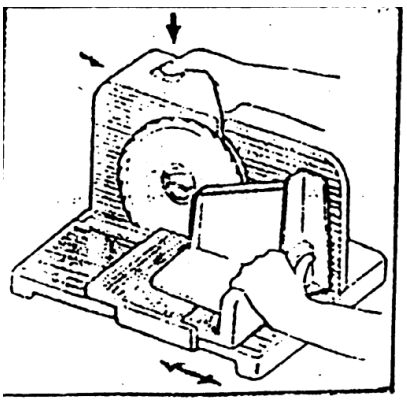


fig.2

3. Afin de démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton de sécurité avec la main droite et sur le bouton Marche/Arrêt avec l'index et maintenez les deux appuyés
4. Lorsque la lame tourne, gardez votre pouce protégé derrière le protège-pouce lorsque vous tenez le poussoir. Faites coulisser le support vers l'avant en direction de la lame. Faites faire des allers-retours réguliers au plateau. Maintenez la nourriture légèrement appuyée contre le guide pour obtenir des tranches d'épaisseur constante.
5. Lorsque vous avez terminé de trancher, débranchez l'unité. pour la sécurité et la protection de la lame lors du rangement, tournez la molette de réglage d'épaisseur pour aligner le guide d'épaisseur avec la lame.

NETTOYAGE

DÉBRANCHEZ LA TRANCHEUSE DU SECTEUR

Enlevez toutes les parties tranchantes pour un nettoyage minutieux. Nettoyez avec une éponge douce humide et légèrement savonnée ou un spray de nettoyage. Rincez et séchez.

- N'utilisez jamais de laine d'acier ou de poudre à récurer sur aucune partie de la trancheuse. Ne lavez aucune partie de la trancheuse dans le lave-vaisselle.
- Le moteur est camouflé dans le boitier. Ne submergez jamais dans l'eau.
- Le moteur n'a jamais besoin d'être huilé.
- Pour un nettoyage plus facile, enlevez toutes les pièces dans l'ordre indiqué. Lavez en suivant les indications Réassemblez dans l'ordre inverse.

SUPPORT : Détachez le poussoir et levez le support pour le dégager de la plateforme.

PLATEFORME : Pliez la plateforme. Poussez la poignée articulée vers la gauche et tirez la plateforme de la base.

LAME EN ACIER : Débranchez la trancheuse. Tournez le verrou de lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez avec précaution. Pour remettre en place. Alignez les deux languettes du verrou de lame avec les fentes sur le boitier du moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer.
Assurez-vous que l'engrenage s'engage. (fig. 3)
Note : Alignez toujours le guide d'épaisseur avec la lame pour la sécurité et la protection de la lame durant le rangement.

PIED ANTIDÉRAPANT : Nettoyez avec un produit d'entretien anti-graisse, comme de l'alcool ou un produit lave-vitre.

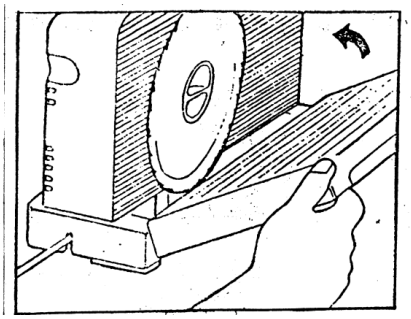


Fig.3

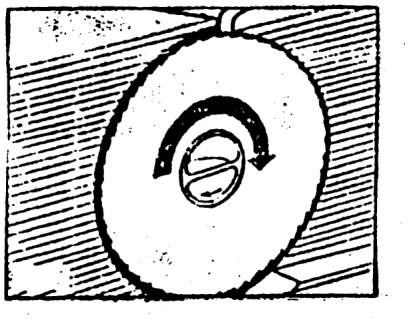


fig.4

RANGEMENT

1. Alignez le guide d'épaisseur avec la lame.
2. Pliez la plateforme. Enroulez le cordon dans la zone de rangement en dessous de la trancheuse. (fig. 4)

UTILISEZ VOTRE TRANCHEUSE

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT

- Pour découper des viandes très finement, faites les complètement refroidir avant de trancher.
- Les viandes doivent être désossées. Les fruits doivent être dénoyautés
- Les aliments avec une texture irrégulière, comme le poisson et les steaks fins sont souvent difficiles à trancher. Faites-les congeler partiellement avant de trancher.
- Pour faire des conserves, utilisez la trancheuse pour couper rapidement des concombres et des oignons pour des légumes en saumures appétissants… des pommes pour faire des tartes…des légumes pour le congélateur.

ROTIS CHAUDS : Bœuf, porc, agneau, dinde, jambon

Lorsque vous tranchez des rôtis chauds sans os, sortez-les du four et laissez-les refroidir 15 à 20 minutes avant de trancher. Ils retiendront plus de jus et se trancheront de manière régulière sans s'effriter. Coupez la croute, si nécessaire, pour placer sur le support. Si le rôti est ficelé, éteignez le moteur et enlevez les ficelles une par une au fur et a mesure qu'elles se rapprochent de la lame.

Bœuf salé ou poitrine de bœuf fraiche en tranches extra fines

Faites attendrir la poitrine cuite une nuit dans le liquide de cuisson. Avant de trancher, égouttez et séparez le jus de cuisson de la poitrine. Séchez en tamponnant avec des serviettes en papier. Enlevez l'excès de graisse. Tranchez la poitrine détendue à la largeur de votre choix. Pour server chaud, placez les tranches sur un plat résistant à la chaleur et humidifiez avec une petite quantité du jus de cuisson réservé. Chauffez dans un four à 300°F (150°C) pendant 30 minutes.

Fromage

Faites bien refroidir avant de trancher. Recouvrez de papier aluminium pour garder l'humidité. Avant de servir, laissez le fromage retrouver la température ambiante, cela augmente la saveur naturelle.

Viandes froides

Les viandes froides se conservent plus longtemps et gardent mieux leur saveur si tranchées de manière appropriée. Pour de meilleurs résultats, rafraichissez d'abord. Enlevez tous les plastiques ou les emballages solides avant de trancher. Maintenez une pression légère et constante pour des tranches régulières.

Légumes et fruits

Votre trancheuse est faite spécialement pour trancher de nombreux légumes et fruits, comme

des pommes de terre, des carottes, du chou (pour la salade de chou), les aubergines, les courges et les courgettes. Les pommes de terre peuvent être tranchées épaisses pour les gratins ou fines pour les chips. L'ananas frais peut être tranché proprement. Coupez le haut et tranchez sur demande.

Pains, gâteaux et biscuits

Les pains fraichement cuits doivent être refroidis avant d'être tranchés. Utilisez le pain de la veille ou du pain légèrement rassis pour obtenir des tranches extra fines à griller. Votre trancheuse est idéale pour tout type de pains de fête, quatre-quarts et cake aux fruits. Pour les biscuits type langue de chat ou gaufrettes accompagnant les glaces, refroidissez la pate au réfrigérateur et tranchez selon votre convenance.

Garantie

Non couvert par la garantie : Les dégâts survenant d'une utilisation impropre (utilisation avec une tension/intensité incorrecte, branchement dans une prise inappropriée, casse), l'usure et les défauts normaux, dont l'incidence sur la valeur ou l'utilisation de l'appareil est moindre.

La garantie est annulée si des réparations sont effectuées par des personnes non autorisées et si des pièces de remplacements sont utilisées au lieu des pièces d'origine.

Données techniques

Tension de fonctionnement : 220-240V~50Hz
Consommation énergétique : 100Watt

Si vous devez vous débarrasser de ce produit à l' avenir, veuillez prendre en considération ce qui suit : Les produits contenant des déchets électriques ne doivent pas être éliminés avec les autres déchets ménagers. Veuillez les emmener dans votre centre de recyclage le plus proche. Demandez conseil à vos autorités locales ou à votre revendeur concernant le recyclage. (Directive de l'équipement électronique et des déchets électriques).

ELEKTRISCHER ALLESSCHNEIDER

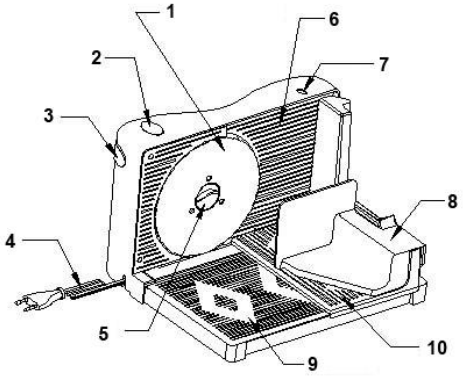
Modell: **IFS-300**

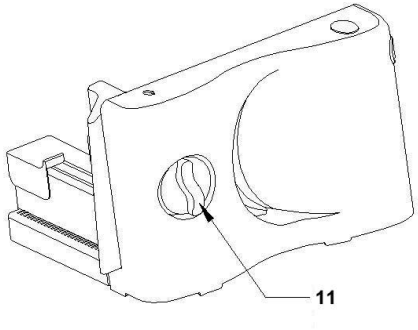
Bedienungsanleitung

220-240V~50Hz, 100W

EINFÜHRUNG

Ihr Allesschneider ist geeignet zum Schneiden von Brot, sowie allen Arten von Schinken, Wurst, Käse, Gemüse, etc.





1）Gezähntes Messer
2）Sicherheitsschalter
3）Ein/Aus-Schalter
4）Netzkabel
5) Messer-Haltevorrichtung
6）Schneideführung
7）Schneiderichtung
8）Lebensmittelhalter
9）Plattform
10）Schiebeschlitten
11）Einstellknopf

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dies betrifft insbesondere die folgenden:

1. Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.
2. Strengste Beaufsichtigung ist notwendig, wenn ein elektrisches Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Sie Zubehöraufsätze montieren oder es reinigen.
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit allen beweglichen Teilen des Geräts. Setzen Sie niemals die Lebensmittel mit der Hand auf das Schneidemesser. Benutzen Sie immer einen komplett montierten Allesschneider mit Schlitten und Lebensmittelhalter.
5. Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
6. Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es Funktionsstörungen aufweist, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät bei Ihrem Händler ab für einen Ersatz.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.
8. Die Benutzung von Zubehör oder Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann eine erhöhte Feuer-, Verletzungs- oder Stromschlaggefahr darstellen.
9. Benutzen Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten. Der Motor kann überhitzen. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie den Motor für mindestens 30 Minuten abkühlen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
12. Das Messer ist scharf! Halten Sie es nur an der Haltevorrichtung fest. Gehen Sie bei der Reinigung äußerst vorsichtig vor.

13. Benutzen Sie das Gerät nur für dafür vorgesehene Zwecke.
14. Dieses Gerät muss mit dem Schiebeschlitten und dem Lebensmittelhalter verwendet werden, es sei denn dies ist aufgrund der Größe oder Form der Lebensmittel nicht möglich.
15. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Geräteteilen nähern.
16. Das Gerät sollte nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. unter Reizarmut leiden, benutzt werden. Personen mit einem Mangel an Erfahrung oder Wissen sollten das Gerät nur unter Aufsicht oder vorherige Einweisung durch eine Person benutzen, die die Verantwortung für alle Beteiligten übernimmt.
17. Kinder müssen so beaufsichtigt werden, das sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

VORBEREITUNG

1. Ziehen Sie das Netzkabel von der Unterseite des Gerät heraus und schließen Sie es an einer Steckdose an. Positionieren Sie den Allesschneider auf einer sauberen,
   trockenen und ebenen Unterlage. Klappen Sie die Schneideplattform nach unten und entfernen Sie den Lebensmittelauffang aus seiner Aufbewahrungsposition. Setzen Sie ihn dann unter das Messer auf der Rückseite des Allesschneiders.
2. Legen Sie den Schiebeschlitten auf die Plattform. Der Grat an der Unterseite des Schlittens muss korrekt in die Rille in der Plattform gesetzt werden. Bewegen Sie den Schlitten ein paar Mal hin und her, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.
3. Setzen Sie den Lebensmittelhalter auf die Rückseite des Schlittens.
4. Wählen Sie die gewünschte Schneidestärke, indem Sie den für dickere Scheiben im Uhrzeigersinn und für dünnere Schichten entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. (Abb. 1)

BEDIENUNG

VORSICHT: NUR MIT SCHIEBENSCHLITTEN UND LEBENSMITTELHALTEN

1. Schließen Sie das Gerät an einer 220 - 240 Volt Steckdose an.
2. Legen Sie Ihre Lebensmittel auf den Schiebeschlitten und drücken Sie ihn gegen die Schneidestärkenführen. Ziehen Sie dann den Schlitten mit der linken Hand zu sich hin. (Abb. 2)

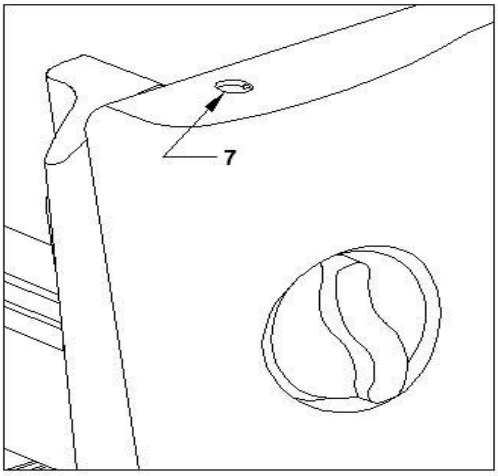


Abb. 1

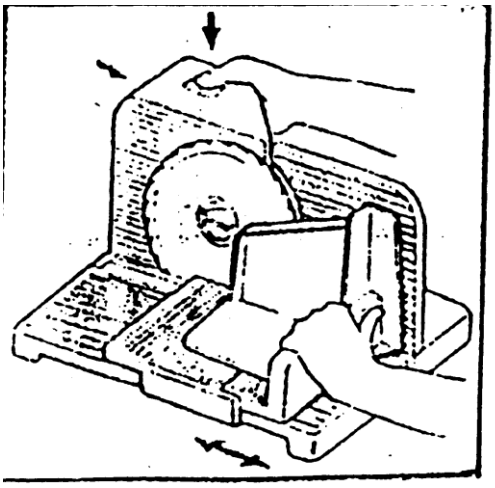


Abb. 2

3. Um das Gerät zu starten, halten Sie den Sicherheitsschalter mit dem Daumen der rechten Hand nach unten und betätigen Sie gleichzeitig die ON/OFF-Taste mit dem Zeigefinger.

4. Wenn das Messer rotiert, halten Sie den Daumen hinter dem Daumenschutz, bevor Sie den Lebensmittelhalter festhalten. Schieben Sie den Schlitten nach vorne in Richtung des Messers. Bewegen den Schlitten gleichmäßig nach vorne und zurück. Halten Sie Ihre Lebensmittel nur leicht gegen die Schneideführung, um eine gleichbleibende Scheibenstärke zu gewährleisten.
5. Wenn Sie mit dem Schneiden fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker wieder aus der Steckdose heraus. Aus Sicherheitsgründen und zum Schutz des Schneidemessers bei der Aufbewahrung, stellen Sie das Gerät mithilfe des Einstellknopfs auf eine dünne Schneidestärke.

REINIGUNG
ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE HERAUS

Entfernen Sie alle Schneideteile für eine gründliche Reinigung. Waschen Sie die Teile mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel oder Spray ab. Spülen Sie mit klarem Leitungswasser nach und trocknen Sie alle Teile ab.

- Verwenden Sie niemals Stahlwolle oder Scheuermittel zur Reinigung der Teile. Waschen Sie die Teile des Geräts nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Der Motor ist im Gehäuse untergebracht. Nicht in Wasser tauchen!
- Der Motor muss nicht geölt werden.
- Um die Reinigung zu erleichtern, entfernen Sie alle Teile in der angegebenen Reihenfolge. Waschen Sie die Teile der Anweisung entsprechend. Setzen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge wieder zurück auf das Gerät.

SCHIEBESCHLITTEN: Ziehen Sie den Lebensmittelhalter herunter und heben Sie den Schlitten von der Plattform.

PLATTFORM: Klappen Sie die Plattform hoch. Schieben Sie den Scharniergriff nach links und ziehen Sie die Plattform vom Gehäuse herunter.

ROSTFREIES KREISMESSER: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Drehen Sie die Haltevorrichtung des Messers entgegen dem Uhrzeigersinn und heben Sie das Messer vorsichtig heraus. Um es zurückzusetzen, richten Sie die Haltevorrichtung auf die Kerben im Motorgehäuse aus und drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis das Messer richtig sitzt.
Achten Sie darauf, dass das Messer auf den Motor greift. (Abb. 3)

Hinweis: Stellen Sie die Schneideführung zur Aufbewahrung immer auf die Höhe des Messers.

RUTSCHFESTE STANDFÜSSE: Reinigen Sie die Standfüße mit fettlösenden Reinigungsmitteln, wie z. B. Alkohol oder Glasreiniger.

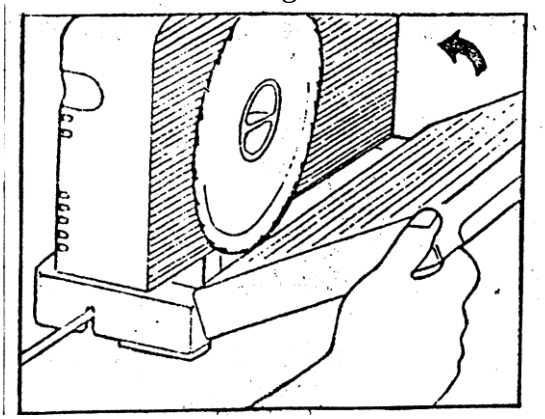


Abb. 3

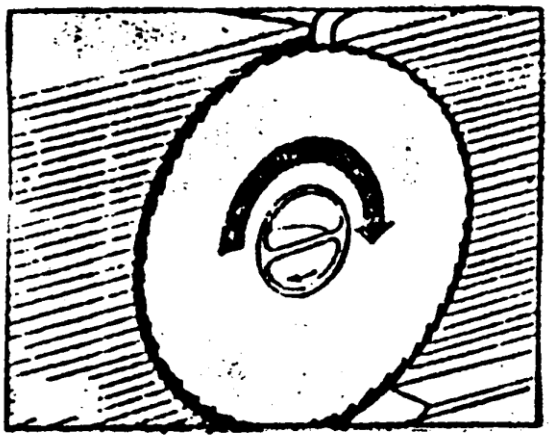


Abb.4

AUFBEWAHRUNG

1. Stellen Sie die Schneideführung auf die Höhe des Messers ein.
2. Klappen Sie die Plattform hoch. Wickeln Sie das Kabel auf den Kabelhalten auf der Unterseite des Geräts. (Abb. 4)

BENUTZUNG DES ALLESSCHNEIDERS
FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Um Fleisch hauchdünn zu schneiden, kühlen Sie es vor dem Schneiden ausreichend.
- Das Fleisch darf keine Knochen enthalten. Obst muss frei von Steinen sein.
- Lebensmittel mit einer unebenen Oberfläche, wie z. B. Fisch und dünne Steaks, sind oft schwer zu schneiden. Frieren Sie diese Lebensmittel teilweise vor dem Schneiden ein.
- Verwenden Sie den Allesschneider, um Gurken und Zwiebeln schnell zum Einlegen zu schneiden oder Äpfel für Kuchen und Gemüse für den Gefrierschrank vorzubereiten.

HEISSE BRATGERICHTE: Rind, Schwein, Lamm, Truthahn, Schinken

Zum Schneiden von warmen Braten ohne Knochen, entfernen Sie den Braten aus dem Ofen und lassen ihn 15 bis 20 Minuten vor dem Schneiden abkühlen. Der Braten behält dadurch mehr seiner natürlichen Säfte und die Scheiben werden gleichmäßiger ohne zu bröckeln geschnitten.

Schneiden Sie den Braten bei Bedarf in zwei Hälften, damit er auf den Schiebeschlitten passt. Wenn Braten gebunden wurde, schalten Sie Motor ab und entfernen Sie die Bänder nacheinander, sobald Sie in der Nähe des Messers sind.

Extra-dünne Scheiben Cornedbeef oder frische Rinderbrust

Lassen Sie die gekochte Rinderbrust über Nacht im Sud stehen. Vor dem Schneiden, lassen Sie das Fleisch abtropfen und bewahren Sie das Bratenfett auf. Tupfen Sie das Fleisch mit Küchenpapier trocken. Entfernen Sie überschüssiges Fett. Schneiden Sie die gut gekühlte Rinderbrust auf die gewünschte Stärke. Um heiße zu servieren, legen Sie die Scheiben auf einen hitzebeständigen Teller und befeuchten Sie das Fleisch mit einer kleinen Menge des aufgehobenen Bratenfetts. Erhitzen Sie das Fleisch bei 150°C für 30 Minuten im Ofen.

Käse

Kühlen Sie den Käse vor dem Schneiden ausreichend. Decken Sie ihn mit Folie ab, um ihn feucht zu halten. Servieren Sie den Käse bei Raumtemperatur, da dies den natürlichen Geschmack erhöht.

Wurstaufschnitt
Aufschnitt hält sich länger und behält sein Aroma, wenn er nur in so viele Scheiben geschnitten wird, wie auch wirklich gebraucht werden. Für optimale Ergebnisse stellen Sie ihn zunächst kalt. Entfernen Sie alle Kunststoff- oder Harthüllen vor dem Schneiden. Üben Sie einen konstanten, sanften Druck zum Schneiden gleichmäßiger Scheiben aus.
Gemüse und Früchte
Ihr Allesschneider ist zum Schneiden beliebiger Gemüse und Früchte ausgelegt, einschließlich Kartoffeln, Tomaten, Karotten, Kohl (für Krautsalat), Auberginen, Kürbis und Zucchini. Kartoffeln können für Aufläufe in dicke und für Chips in dünne Scheiben geschnitten werden. Frische Ananas können damit sauber geschnitten werden. Schneiden Sie die Oberseite ab, um sie in Scheiben zu schneiden.

Brot, Kuchen und Kekse
Frisch gebackenes Brot sollte vor dem Schneiden abkühlen. Benutzen Sie ein Tag altes oder leicht altbackenes Brot für besonders dünne Scheiben zum Toasten. Ihr Allesschneider ist ideal für alle Arten von Party-Brot, Sandkuchen und Obstkuchen. Für Papierdünne Kekse frieren Sie den Teig ein und schneiden Sie ihn dann in Scheiben der gewünschten Stärke.

Garantiebedingungen
Durch diese Garantie nicht abgedeckt sind: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch (Betrieb mit falscher Stromversorgung / Spannung, Anschluss an eine ungeeignete Stromquelle, Bruch), normaler Verschleiß und Mängel, die einen vernachlässigbaren Effekt auf den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes haben.

Die Gewährleistung erlischt, wenn Reparaturen durch nicht autorisierte Personen durchgeführt werden und für Reparaturen nicht Originalteile verwendet werden.

Technische Daten

Spannung: 220 - 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 100 Watt

Sollten sind irgendwann das Gerät nicht mehr benutzen, bedenken Sie bei der Entsorgung bitte, dass Altgeräte niemals mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden sollten. Bitte geben Sie das Gerät zur Wiederverwertung ab, wenn entsprechende Einrichtungen existieren. Wenden Sie sich bitte an Ihre lokalen Behörden oder Ihren Händler für mehr Informationen zur Entsorgung dieses Geräts. (WEEE-Richtlinie - Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)